



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 72]

नई दिल्ली, गुरुवार, मार्च 5, 1982/फाल्गुन 14, 1903
NEW DELHI, FRIDAY, MARCH 5, 1982/PHALGUNA 14, 1903

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संलग्न ही जाती है जिससे कि यह असाधारण संकलन के रूप में
रहा जा सके

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate
compilation

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

नई दिल्ली, 5 मार्च 1982

सांकेति 241 (अ).—केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमित्रण निवारण
प्रधिकार, 1954 (1954 का 38) की उपधारा 23 की उपधारा (1) द्वारा
इकाई व्यक्तियों का प्रयोग करने वाले तथा केन्द्रीय खाद्य मानक समिति
से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमित्रण निवारण नियम, 1955 का
और संशोधन करना आहोरी है जैसा कि उक्त उपधारा द्वारा अधिकारित
है, कलिपथ नियमों का निम्नलिखित प्राप्त उत्तर मर्मी व्यक्तियों की जानकारी
के लिए प्रकाशित किया जा रहा है, जिनके उसमें प्रधारावत होने की
संधारना है। इसके द्वारा भूतना दी जानी है कि उक्त प्रारूप नियमों
पर इस अधिसूचना के राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से नब्बे दिन की
अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा।

उपरोक्त अवधि की समाप्ति से पूर्व उक्त प्रारूप नियमों की वापरन
जो भी आक्षण या सुझाव किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार
उन पर विचार करेगी।

प्रारूप नियम

1. इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमित्रण निवारण (मंशोभूत)
नियम, 1982 है।

2. खाद्य अपमित्रण निवारण नियम, 1955 के (जिसे इसमें इसके
पश्चात् उक्त नियम छोड़ दिया गया है) नियम 42 के खण्ड (क) के पश्चात्
निम्नलिखित खण्ड अन्त स्थापित किया जाएगा, अर्थात्—

“(ब) अल्कोहल जाले देव प्रत्येक पेकेज पर निम्नलिखित शब्दालय
नेबल लगा होगा, अर्थात्—

इसमें प्रतिशत एवं अल्कोहल 15/15 मो.
(.....डिंडी अण्डर प्रूफ) मात्रा में है।

इस शब्दालय के प्रयोगस के लिए एक अल्कोहल अन्वरस्तु की महापता
सीमा घोषित प्रबलता की 1-2.5 प्रतिशत होगी।”

3 उक्त नियमों के नियम 57 में, मारणी में “(1) देव” शीर्षक के नीचे,
मद 2 के सामने संस्कृत 2 और 3 की प्रविष्टि के पश्चात् निम्नलिखित
प्रविष्टियां अन्त स्थापित की जाएंगी, अर्थात्—

“देशी स्प्रिट, जिन, बोटका 10.00

छिरम्भी, आण्डी 5.00”

4. उक्त नियमों के परिणाम या की मद क 29.01 के पश्चात्
निम्नलिखित मध्ये अन्त स्थापित की जाएंगी अर्थात्—

क-29.02—देशी मिरिट वेणी मिरिट से अभिन्न है अनाज, आलू
कलों, शीरा, गुड़, नारियल के रम, सैप, पालमीरा और अन्य ताइ-बूझों,
महुआ के कुलों के किशिवत गींग या किञ्जीम काबौहाहड़े के किसी अन्य

श्रीम से ग्रल्कोहली आमत्र अभिप्रेत है। यह तत्त्वाद्य या किसी प्रकार के निम्नलिखित द्रव्य से मुक्त होती। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर किन्तु अभियन्त्रिक संघटकों से भी मुक्त होती। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होती, अर्थात्—

- (क) 15/15 से० पर एथिल एल्कोहल अन्तर्वर्ती स्तुति का प्रतिशत आयतन द्वारा 19.9 से 42.8 (67 में 25 डिग्री ग्रण्डर ब्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।
- (इ) टारटारिक अम्ल के स्पष्ट में कुल अम्ल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल के स्पष्ट में 100 लीटर) (अभियन्त्रिक)
- (ग) एसेटिक अम्ल के रूप में बायोसील अम्ल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के स्पष्ट में अभियन्त्रिक है)
- (घ) एथिल एसीटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)
- (ङ) एथिल ग्रल्कोहल के रूप में उच्चतर ग्रल्कोहल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)
- (च) एसीटेट एलिडहाइड के रूप में (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)
- (क) फरफ्यूल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल नेश ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)

क-29-0-3-आण्डी : आण्डि निम्नलिखित तीन प्रकार को होती : (क) आण्डी (अंगूरों से बनाई गई) से ताजे, पके हुए और ठोक अंगूरों के किञ्चित रस से पूर्णतया अभिप्राप्त ग्रल्कोहली आमत्र अभिप्रेत है यासबन इस प्रकार किया जाएगा कि अंगूरों के किञ्चित के दौरान स्प्रिटिंग में विद्यमान प्राकृतिक बायोसील सिद्धांतों के बने रहें।

टिप्पणी—“अंगूरों” के अमत्यंत विवरण नहीं होती।

उम दणा में जब कि आण्डी अंगूरों से ऐथ्र फलों से बनाई जानी है तो परिणाम में अंगूरों के रसान पर उम कल का नाम रखा जाएगा।

(छ) आण्डी (स्प्रिटिंग से बनाई गई) में ग्रल्कोहली विकर अभिप्रेत है जिसमें आण्डी के विवरकारी रंग, गंध, और स्वाद हो। यह आय अक्वालिटी की नियमिती स्प्रिटिंग या परिणामित स्प्रिटिंग से बनाई जाएगी।

(ग) सम्मिलित आण्डी में आण्डी का सम्मिलित अभिप्रेत है जो स्प्रिटिंग से, जिसमें कम से कम 10 प्रतिशत अंगूरों से बनाई गई आण्डी है, बनाई गई हो।

आण्डी मिलाए जाने वाले रंगक पवार्थ से जीनी से तैयार किए गए मैत्रामल के सिवाए, मुक्त होती और स्वास्थ्य के लिए हानिकर मिलाए जाने वाले संघटकों से भी मुक्त होती। उसमें सौरभ, स्वाद होगा और यह कीके पीले या ऐबर रंग की होती। जब आण्डी पर परिणामता का सेवन लगाया जाए तब यह लकड़ी के कुंडों या बैरलों में एक बर्पे से अम्बून के लिए परिष्कव की जाएगी। यह अवश्य तापमान पर भी किसी भी प्रकार तत्त्वाद्य से मुक्त होती। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होती अर्थात्—

- (क) 15/15 से० पर एथिल ग्रल्कोहल अन्तर्वर्ती स्तुति का प्रतिशत आयतन 42.8(25 डिग्री ग्रण्डर ब्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(ब) कुल ठोस (इब्ल्यू बी)	0. 8 प्रतिशत से अनधिक
(ग) कुल अम्ल (इब्ल्यू बी)	0. 12 प्रतिशत से अनधिक
(घ) एसीटिक अम्ल के रूप में बायोसील अम्ल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	20 ग्राम से अनधिक
(ङ) एथिल एसीटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	20 ग्राम से अनधिक
(1) अंगूरों से बनाई गई आण्डी	20 ग्राम से अनधिक
(2) सम्मिलित आण्डी	8 ग्राम से अनधिक
(3) स्प्रिटिंग से बनाई गई आण्डी	3 ग्राम से अनधिक
(च) एथिल ग्रल्कोहल के रूप में उच्चतर ग्रल्कोहल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	30 से 300 ग्राम तक
(1) अंगूरों से बनाई गई आण्डी और सम्मिलित आण्डी	30 से 300 ग्राम तक
(2) स्प्रिटिंग से बनाई गई आण्डी	100 ग्राम से अनधिक
(छ) एसीटेटएलिडहाइड के रूप में एलिडहाइड (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	30 ग्राम से अनधिक
(1) अंगूरों से बनाई गई आण्डी और सम्मिलित आण्डी	30 ग्राम से अनधिक
(2) स्प्रिटिंग से बनाई गई आण्डी	15 ग्राम से अनधिक
(ज) फरफ्यूल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	5 ग्राम से अनधिक
क-29-0-4—बीबका—बीबका से किरण्यन भनाज, आलू या किसी अन्य किञ्चनीय काबौहाइड्रेट जोत से प्राप्त की गई है ऐसे नियमान्वी स्प्रिटिंग से बनाया गया आस्थून ग्रल्कोहली पेय अभिप्रेत है जो यह किसी भी प्रकार की तत्त्वाद्य से मुक्त संघटकों से भी मुक्त होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होता, अर्थात्—	
(क) 15/15 से० पर एथिल ग्रल्कोहल अन्तर्वर्ती का प्रतिशत आयतन	37. 15 से 42. 85 (35 से 25 डिग्री ग्रण्डर ब्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।
(ब) कुल ठोस (इब्ल्यू बी)	0. 005 प्रतिशत से अनधिक
(ग) ऐसीटेट अम्ल के रूप में बायोसील अम्ल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	2 ग्राम से अनधिक
(घ) एथिल एसीटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	10 ग्राम से अध्यन
(ङ) एथिल ग्रल्कोहल के रूप में उच्चतर ग्रल्कोहल (जहाँ परिणुद्र ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभियन्त्रिक है)	60 ग्राम से अनधिक

- (क) एसीट एल्डिहाइड के रूप में एन्हिस्ट्राइड 2 ग्राम से अनधिक (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिष्ठित है)
- (छ) मैथिल अल्कोहल निम्नों स्थिति परीक्षण में पूरा उतरेगा।

क-1-अभिकर्मक-

1-1 फास्फोरिक अम्ल में पोटेशियम परम्परेन्ट घोल—

3 ग्राम पोटेशियम परम्परेन्ट को 15 मिलि० फास्फोरिक अम्ल के जिसमें फास्फोरिक (H^3PO_4) अम्ल भार में 89 प्रतिशत हो, और जल के 70 मिलि० के सम्मिश्रण में घोल और 100 मिलि० बनाने के लिए उसमें चर्चास मात्रा में जल मिलाएं।

1-2- सल्फूरिक अम्ल में आक्सोशिक घोल-60 मिलि० सांकेतिक सल्फूरिक अम्ल जल की बराबर मात्रा में मावधानी से मिलाएं और उसे करें। इस प्रकार ठण्डे किए गए 100 मिलि० ननुकूल सल्फूरिक अम्ल में 5 ग्रा० आवंशिक अम्ल शिल्प मिलाएं।

1-3. विरंजित मैजेन्टा घोल—एक ग्राम क्षारीय मैजेन्टा (राजन-निलाइन हाइड्रोक्लोरिक या फुर्मान) 600 मि० लि० जल में मिलाएं और उसे हिम्कुड़ में ठण्डा करें। 100 मि० लि० जल में 20 ग्राम सोडियम सल्फेट मिलाएं, हिम्कुड़ से ठण्डा करें और फिर उसे धीरे-धीरे लगातार हिलाते हुए 10 मि० लि० सांकेतिक हाइड्रोक्लोराइड अम्ल मिलाएं। 1000 मि० लि० तक उसका ननुकूल करें। 1-3-1-मैजेन्टा के विरंजित घोल का प्रकाश से बचाया जाना चाहिए। यदि परिणामी घोल आविशेष है तो उसे छान लेना चाहिए और यदि यह रंग में भूरा है तो उसे विरंजित करने के लिए उसमें पर्याप्त मात्रा में जातव चारकोल (एफीमल) (0-2 से 0-3 ग्राम) मिलाकर छिलाना चाहिए। जिससे बहु बर्णहीन और छान लेना चाहिए। बदाकवा यह आवश्यक है कि उसमें 2 से 3 मि० लि० सांकेतिक हाइड्रोक्लोराइड अम्ल मिलाकर उसे हिलाया जाए। जिससे कि घोल प्रक्षिप्त गुलाबी रंग दूर हो जाए। पूर्वगामी परिवर्तनों में से किसी के परिणामस्वरूप प्राप्त घोल का उपयोग के पूर्व रात भर रखा रहने विधा जाना चाहिए।

क-2-प्रक्रिया—

2-1. इस पदार्थ के 0.5 मि० लि० का 5 मि० लि० जल के साथ ननुकूल करें और 2.0 मि० लि० पोटेशियम परम्परेन्ट घोल कास्फोरिक अम्ल में मिलाएं। इसे दस मिनट के लिए प्रतग रख दें और 2.0 मि० लि० आक्सोरिक अम्ल घोल सल्फूरिक अम्ल में मिलाएं। मैजेन्टा का बर्णहीन 50 मि० लि० घोल बर्णहीन घोल में मिलाएं जो 15 सेण्टीग्रेड से 30 सेण्टीग्रेड के तापमान के बीच उसे अवग रख दें तथा 30 मिनट के पश्चात् उसकी परीक्षा करें। 2-2 यदि पदार्थ में घोई रंग पैदा नहीं होता है तो उसके बारे में भूरा माना जाएगा कि वह इस परीक्षा की अपेक्षा को पूरा करता है। 1 क-20-05-हिस्ट्री (क) हिस्ट्री निम्नलिखित तीन प्रकार की होती है। ए 29-05 (क) "हिस्ट्री" (माल्ट से बनाई गई) से माल्ट विधित या माल्टविहीन अनज या घोनों के सम्मिश्रित किंवित मैथ से उत्पादित अल्कोहॉली आसुब अधिष्ठित है। आसवन इस प्रकार किया जाएगा कि स्प्रिटिंग में प्राकृतिक वाष्पांशील घटकों से अत्यधिक गंध बनी रहे जो अनाज में पहले से ही विद्यमान हो कियन के दौरान पैदा हुए हों।

(क) हिस्ट्री (स्प्रिटिंग से बनाई गई) से ऐसा अल्कोहॉली लिकर अधिष्ठित है जिसमें हिस्ट्री का विशिष्ट रंग, गंध और स्वाद हो। यह प्राकृतिक स्प्रिटिंगों या खाद्य क्वालिटी के परिणामाधेत स्प्रिटिंगों या उनके मिश्रण में बनाई जाएगी।

(ग) "राम्यमधित हिस्ट्री" में स्प्रिटिंग में बनाई गई हिस्ट्री के साथ कम से कम 10 प्रतिशत माल्ट विधित हिस्ट्री का मिश्रण अधिष्ठित है।

हिस्ट्री स्वास्थ्य के लिए हानिकर प्रतिश्वसन संषटकों में मुक्त होती यह जीनी से तेयार किए गए कैटासेल के निवाय अतिरिक्त रंजक पदार्थ में मुक्त होती है। इसमें अभिलाक्षक स्वाद और सौरभ होता और तस्त्रिट से भी मुक्त होती है। "परिष्कर्ता" का नेब्य लगाने समय हिस्ट्री के कण्डों या बैरलों में एक वर्ष से अन्यून के लिए परिष्कर्ता की जाएगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी, अर्थात् :—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु (25 डिप्री अण्डर प्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(क) कुल ठोस (डेल्ट्यू/वी)

(ग) कुल भूम्य (डेल्ट्यू/वी)

(घ) एसीटिक अम्ल के रूप में आपशील अम्ल (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिष्ठित है)

(इ) एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिष्ठित है)

(१) माल्ट से बनाई गई हिस्ट्री के लिए

(२) सम्मिश्रित हिस्ट्री के लिए

(३) स्प्रिटिंग से बनाई गई हिस्ट्री के लिए।

(ज) एमिल के अल्कोहल के रूप में उच्चतर अम्ल (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिष्ठित है)

(झ) एसीट एल्डिहाइड के रूप में एल्डिहाइड (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल के 100 लीटर के रूप में अधिष्ठित है)

(१) माल्ट और सम्मिश्रित हिस्ट्री

(२) स्प्रिटिंग से बनाई गई हिस्ट्री

(ज) फरफ्यूम (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिष्ठित है)

क-29-06-जिन-जिन से जूनियर सरस फलों प्रत्य शौधों के वापशील उत्पादों से मुक्तान्ति निप्रभावी स्प्रिटिंग से बनाई गई अल्कोहॉली निकर अधिष्ठित है। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर किसी आनिरिक संषटकों में मुक्त होती है। इसमें सौरभ और अभिलाक्षक स्वाद होता है। निम्नलिखित नहीं होती है। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होती है, अर्थात् :—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु (35 का प्रतिशत आयतन में) 37-15 से 42-85 (35 से 25 अण्डर प्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(क) कुल ठोस (डेल्ट्यू/वी)

(ग) एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर परिणुद्र (5 ग्राम से अन्यून जहाँ परिणुद्र 100 लीटर के रूप में अधिष्ठित है)

- (ए) एथिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर 50 ग्राम से अनधिक
अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल
100 सीटर के रूप में अधिक्षित है)।
- (इ) एसीटेट-एल्हाइड के रूप में एल्हाइड 20 ग्राम से अनधिक
(जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 सीटर
के रूप में अधिक्षित है)।

क-29-07-वायर-बीयर से माल्ट-मिश्रित जौ हाप और अन्य हाप साढ़ों का, अन्य माल्ट-मिश्रित या माल्टविर्हिन अन्नाज या अन्य कार्बोहाइड्रेट निमित मिलाकर या उसके बिना पेय जल में मैग में अल्कोहली किण्वन उत्पाद अधिक्षित है। किसी भी जौत में इन प्रतिव्यापिनों, कड़वे तत्वों और सेपेनिन का उपयोग नहीं किया जाएगा। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर किसी भी अतिक्रम संघटक में मृक्ष छोड़ा। इसमें अन्नाज परिरक्षक होंगे यह जीनी से तैयार की गई कैरामल को छोड़कर, कृत्तिम मीठा करने वाले कार्बों और अतिरिक्त रंजक पदार्थ से भी मृक्ष होता।

बोतल बंद या डिथ्या बंद बीयर प्रभावकारी रूप से पासेरीकृत होनी और कालिकार्म, जीवाणु तथा अन्य शोगजन्य सूक्ष्मजीव से यह निर्मल होनी और इसमें उसके प्रकाह का अभिन्नाशणिक रंग, स्वाद, मदिरा की की सुरक्षित होनी तथा बर्सों भाग होता। अल्कोहली अन्तर्वस्तु का लेवल पर वर्णन किया जाएगा, यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसर होगी, अपर्याप्त:—

- (क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल 3-0 से 7-0 तक
अन्तर्वस्तु का प्रतिशत आपतन में
(ख) पीएच्च 3-5 से 4-5 तक ।
(ग) कार्बोनडाइमोक्साइड 2-5 से अन्यून / आपतन
आपतन में 2-5 में
अन्यून / आपतन में ।

क-29-08—"गम"—गम से अनन्यता गवे, गशा से शीरे या अन्य गशा उत्पादों के किण्वन रखे रहे ही ऐसी रीत में अधिकार्य अल्कोहल आमुव अधिक्षित है। आमुव में साधारणतया वहाँ स्वाद, सौरभ और अभिलक्षण होंगे जो इस प्रकार की घस्तु में होते हैं और व्यवहार्य में उसमें माने जाते हैं। यह किसी भी प्रकार की तमच्छ फ्रॉल निरंकित इथप अन्य से मृक्ष होती है। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर अतिरिक्त संघटकों और जीनी से तैयार किए गए कैरामल को छोड़कर किसी अतिरिक्त रंजक पदार्थ से भी मृक्ष होती है। गम पर "परिपक्व" का लेवल लगाते समय इसे लकड़ी के कुण्डों या बैरलों में वा वर्षे से अन्यून के लिए परिपक्व किया जाएगा। यह प्लास्टिक के आधानों में नहीं भर्ती जाएगा। एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु का लेवल पर वर्णन किया जाएगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगी, अपर्याप्त:—

- (क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल 4-8 (25 किलो अथवा
प्रूफ) या जौ-राज्य
सरकार द्वारा विहित
किया जाए।
(ख) 2-5 से० सी० सैल में पिटामीटर से 10 में 15 पाना, 10
नापा गया, रंग ।
(ग) कुल ठोस, प्रति 100 मिळ तिं 0.2 से 0-8 ग्राम
(घ) टार्टरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल 160 ग्राम से अनधिक
(जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 सीटर
के रूप में अधिक्षित है)
(इ) एसीटेट-भूत के रूप में वाष्पर्याल 30 ग्राम से अनधिक
समत्व (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100
सीटर के रूप में अधिक्षित है)

- (च) एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर (जहाँ 10 ग्राम से अनधिक
परिशुद्ध अल्कोहल 100 सीटर के रूप
अधिक्षित है)

- (छ) एथिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर (जहाँ 30 से 200 ग्राम
अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल
100 सीटर के रूप में अधिक्षित है)

- (ज) एसीट-एल्हाइड के रूप में एल्हाइड (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 सीटर
के रूप में अधिक्षित है)

- (झ) फरप्पूग्र (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 12 ग्राम से अनधिक
100 सीटर के रूप में अधिक्षित है)

[मं० पी० 15013/6/80-पी.एन(एफएडान) (पी.एक.ए)]
ग्राम० के० मिल, मं०म० मिल

MINISTRY OF HEALTH & FAMILY WELFARE (Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 5 March, 1982

G.S.R. 241(E).—The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of the section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) after consultation with the Central Committee for Food Standards, is hereby published as required by the said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration on or after the expiry of ninety days from the date of publication of this notification in the Official Gazette.

Any objection or suggestion which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified, will be considered by the Central Government.

DRAFT RULES

1. These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Amendment) Rules, 1981.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as the said rules), in rule 42, after clause (V), the following clause shall be inserted, namely:—

"Every package containing alcoholic beverage shall carry a label containing the following declaration, namely:—

Contains.....per cent of ethyl alcohol by volume at 15/15°C (.....Degree under proof)

For the purpose of this declaration, the tolerance limit for ethyl alcohol content shall be ±2.5 percent of the declared strength."

3. In rule 57 of the said rules, in the table, against item 2, under the heading (i) Beverages" after the entry "Today .. 5.0", in column 2 and 3, the following entries shall be inserted, namely:—

"Country spirit, Gin, Vodka..... 10.00

Whisky, Brandy..... 5.00"

4. In Appendix B to the said rules, after item A. 29.01, the following items shall be inserted, namely:—

A.29.02—Country spirit : Country spirit means alcoholic distillate from fermented mash of cereals, potato, fruits, molasses jaggery, juice/sap of coconut, palmyra and other palm trees, mahua flowers or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall also be free from any added ingredient injurious to health. It shall conform to following requirements, namely:—

- (a) Ethyl alcohol content per cent 19.9 to 42.8 (67 to 25 degree under proof) by Volume at 15/15°C. or as prescribed by the State Government.
- (b) Total acids as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 25 gram.
- (c) Volatile acids as acetic acid not more than 10 gram (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)
- (d) Esters as Ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 50 gram.
- (e) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 200 gram.
- (f) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 45 gram.
- (g) Furfural (expressed in terms of traces 100 litres of absolute alcohol)

A.29.03—Brandy : Brandy shall be of the following three types :

- (a) Brandy (made from grapes means an alcoholic distillate obtained solely from the fermented juice of fresh, ripe and sound grapes. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit possesses the natural volatile principles present in grapes or formed during fermentation).

Note : 'Grapes' shall not include raisins.

In case the brandy is made from fruit other than grapes the name of the fruit shall substitute the word 'grapes' in the definition.

- (b) Brandy (made from spirit) means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of brandy. It shall be made from neutral spirit or rectified spirit of edible quality.
- (c) Blended Brandy—means mixture of brandy made from spirit with minimum of 10 per cent brandy made from grapes.

Brandy shall be free from added colouring matter except caramel prepared from sugar, free from any added ingredient injurious to health. It shall have the characteristic aroma, taste and be of pale yellow or amber colour. Brandy when labelled as 'matured' shall be matured for not less than one year in wooden vats or barrels. It shall be free from sediment of any type even at sub-zero temperature. It shall also conform to the following requirements, namely:—

- (a) Ethyl alcohol content percent 42.8 (25 degree under proof) by volume at 15/15 °C. or as prescribed by State Government.

(b) Total solids (w/v)	not more than 0.8 per cent
(c) Total ash (w/v)	not more than 0.12 per cent
(d) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 20 gram
(e) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol):—	
(1) Brandy made from grapes	not less than 20 gram
(2) Blended Brandy	not less than 8 gram
(3) Brandy made from spirit	not less than 3 gram
(f) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) :	
(1) Brandy made from grapes and blended brandy	30 to 300 gram
(2) Brandy made from spirit	not more than 100 gram
(g) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	
(1) Brandy made from grapes and blended brandy	not more than 30 gram
(2) Spirit Brandy	not more than 15 gram
(h) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 5 gram
A. 29.04—Vodka—Vodka means the distilled alcoholic beverage made from neutral spirit which may be obtained from fermented grain, potato, or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall conform to the following requirements, namely:—	
(a) Ethyl alcohol content per cent by volume at 15/15°C	37.15 to 42.85 (35 to 25 degree under proof) or as prescribed by State Governments.
(b) Total solids (w/v)	not more than 0.005 per cent
(c) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 2 gram
(d) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not less than 10 gram
(e) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 60 gram
(f) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 2 gram
(g) Methyl alcohol	To pass the test as given below:—

A.1. REAGENTS

J.1 Potassium Permanganate Solution in Phosphoric Acid— Dissolve 3g of potassium permanganate in a mixture of 15 ml of phosphoric acid containing 89 percent by weight of phosphoric acid (H_3PO_4) and 70 ml of water, and add a sufficient quantity of water to produce 100 ml.

1.2 Oxalic Acid Solution in Sulphuric Acid—Cautiously add 60 ml. of concentrated sulphuric acid to an equal volume of water and cool. To 100 ml of this cooled, dilute sulphuric acid, add 5g of oxalic acid crystals.

1.3 Magenta Solution, Decolourised—Dissolve one gram of basic magenta (rosaniline hydrochloride or fuchsin) in 600 ml of water and cool in an ice bath. Add 20 g of sodium sulphate dissolved in 100 ml of water, cool in an ice bath and further add, slowly and with constant stirring, 10 ml of concentrated hydrochloric acid. Dilute to 1000 ml.

1.3.1 Decolourised solution of magenta should be protected from light. If the resulting solution is turbid, it should be filtered, and if brown in colour, should be shaken with sufficient animal charcoal (0.2 to 0.3g) to render it colourless, and filtered immediately. Occasionally, it is necessary to add 2 and 3 ml of concentrated hydrochloric acid followed by shaking to remove a little residual pink colour. The solution resulting from any of the foregoing modifications should be allowed to stand overnight before use.

A. 2. PROCEDURE

2.1 Dilute 0.5 ml of the material with water to 5 ml, and add 2.0 ml of potassium permanganate solution in phosphoric acid. Set aside for ten minutes and then add 2.0 ml of oxalic acid solution in sulphuric acid. To the colourless solution, add 5 ml of decolourised solution of magenta, set aside at a temperature between 15 °C and 30°C and examine after 30 minutes.

2.2 The material shall be taken as satisfying the requirement of this test if no colour is produced.

1. 29.05 Whisky (i) (A) Whisky shall be of following three types:

A. 29.05 "Whisky" (made from malt) means the alcoholic distillate produced from the fermented mash of malted or unmalted cereals or a mixture of both. The distillation shall be carried out in such a way that the spirits has flavour derived from the natural volatile principles already present in the cereals or formed during fermentation.

(b) Whisky (made from spirit) means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of whisky. It shall be made from neutral spirits or rectified spirits of edible quality or their mixture.

(c) "Blended whisky" means a mixture of at least 10 percent malt whisky with whisky made from spirit.

Whisky shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall be free from added colouring matter except caramel prepared from sugar. It shall have characteristic taste and aroma and shall be free from sediments. Whisky when labelled as "matured" shall be matured for not less than one year in wooden vats or barrels. It shall conform to the following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content percent 42.85 (25 degrees under-proof) or as prescribed by State Governments.

(b) Total solids (w/v) not more than 0.2 percent.

(c) Total ash (w/v) not more than 0.02 per cent

(d) Volatile acids as acetic acid not more than 20 gram (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(e) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(1) for Whisky made from malt not less than 20 gram

(2) for blended whisky not less than 8 grams

(3) for whisky made from spirit not less than 3 gram

(f) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) 30 to 300 gram

(g) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(1) malt and blended whisky not more than 30 gram

(2) whisky made from spirit not more than 15 gram

(h) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 10 gram

A. 29.06—Gin—Gin means the alcoholic liquor made from neutral spirit flavoured with the volatile product of juniper berries and other aromatics. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall have aroma and taste characteristic of it, shall be clear and shall not develop any turbidity on being diluted with water. It shall conform to the following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content percent 37.15 to 42.85 (35 to 25 degrees under-proof) or as prescribed by State Governments.

(b) Total solids (w/v) not more than 1.5 per cent.

(c) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not less than 5 gram.

(d) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 50 gram.

(e) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 20 gram.

A.29.07 Beer—Beer means the product of alcoholic fermentation of a mash in potable water of malted barley and hops or hops concentrates with or without the addition of other malted or unmalted cereals or other carbohydrates preparation. Hops substitutes, bitter principles and saponins from any source shall not be used. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It may contain permitted preservatives. It shall be free from artificial sweetening agents and added colouring matter except caramel prepared from sugar.

Bottled or canned Beer shall be effectively pasteurised and shall be free from coliform bacteria and other pathogenic microorganisms. It shall be clear and have the characteristics colour, taste, bouquet and foam of its type. The alcoholic

content shall be mentioned on the label. It shall also conform to the following requirements, namely:—

- (a) Ethyl alcohol content present by volume at 15/15°C 3.0 to 7.0
- (b) PH 3.5 to 4.5
- (c) Carbon dioxide not less than 2.5 volume/volume

A.29.08—'Rum'—Rum means the alcoholic distillate obtained solely from fermented juice of sugarcane, sugarcane molasses or other sugarcane products in such a manner that the distillate possess the taste aroma and characteristic generally attributed to and known to the trade as such. It shall be free from sediments, suspended matter of any sort. It shall also be free from any added ingredient injurious to health and any added colouring matter except caramel prepared from sugar. Rum, when labelled as 'matured' shall be matured for not less than two years in wooden vats or barrels. It shall not be filled in plastic containers. The ethyl alcohol contents shall be mentioned on the label. It shall also conform to the following requirements, namely:—

- (a) Ethyl alcohol content percent 42.8 (25 degree under proof) or as prescribed by State Governments.

- (b) Colour, by tintometer in 2.5 cm. cell 10 to 15 yellow, 10 to 15 red
- (c) Total solids, per 100 ml 0.2 to 0.8 gram
- (d) Total acids as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 160 gram
- (e) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 50 gram
- (f) Esters as ethyl acetates (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not less than 10 gram
- (g) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) 30 to 201 gram
- (h) Alddehydes as acetaldehydes (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 45 gram
- (i) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 12 gram

[No. P. 15013/6/80-PH (F & N) (PFA)]
R.K. SINGHAL, Joint Secy

